



Restaurants scolaires Menus du Lundi 4 au Vendredi 8 Avril 2016





Lundi

Mardi

Mercredi

Les groupes Vendredi d'aliments



Entrée

Plat principal



Produit laitier



Taboulé

Omelette au fromage A

Brocolis à la crème

Pointe de brie

Flan chocolat

Radis beurre



Hachis Parmentier de boeuf

Le Carré Président

Fruit

Produit

Mélange baltique

Saucisses de Strasbourg*

Lentilles*

Mimolette

Compote de coings

Salade de tomates

Poulet sauce tex mex

Riz / à la mexicaine

Délice de chèvre

Fruit

Chou-blanc en rémoulade

> **Thon** à la sicilienne

Chantaillou

Fraises

grasses cachées

poissons

œufs

Céréale:

légumes

secs

Produits laitiers



Tous nos plats sont préparés sur la cuisine du Crès sauf ceux représentés par ce logo 🔺

Repas sans viande:

Mardi : Brandade de poisson Mercredi : Nuggets de poisson Lentilles sans porc leudi : Hoki sauce tex mex

Rebas sans borc:

Présence de porc signalée par *

Mercredi: Saucisses de volaille

« Boris, l'épis de maïs » t'informe :

Jeudi, direction le Mexique!

Pays mythique d'Amérique latine, le Mexique évoque les civilisations préhispaniques, l'aventure, l'exotisme, les fêtes joyeuses et colorées.

La cuisine mexicaine est trés variée, les ingrédients de base sont :

- le maïs, incontournable au Mexique, c'est à partir de la farine de maïs que sont fabriquées les fameuses tortillas, pain mexicain;

- le haricot rouge (appellés "Frijols");

- l'avocat, à partir duquel le guacamole est préparé ;

- le riz et la tomate. Miam miam !

Choix de la semaine

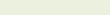
Entrée : Pomelo

Légume : Haricots verts persillés

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France - Veau : France





Lentilles sans porc